

Grysikowa Stefanka



XXKATHERINEE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Masa Grysikowa

kasza manna	1.5 szklanki
mleko	1 litr
cukier	1/2 - 2/3 szklanki
margaryna	200 g

Dodatkowo

herbatniki	48 sztuk (3op)
cukier puder	wedle uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Dno dużej formy wykładam połową herbatników
- KROK 2 W garnku rozpuszczam margarynę z cukrem, dodaję mleko - całość zagotowuję. Do gotującego mleka powoli wsypuję kaszę manną podgrzewam na małym ogniu - stale mieszając - ok.3 min
- KROK 3 Herbatniki zalewam gorącą masą. Na wierzch wykładam pozostałe herbatniki. Całość przykrywam folią alu. i równomiernie obciążam w celu połączenia się masy z ciastkami. Odstawiam do ostygnięcia. Wierzch ciasta oprószam cukrem pudrem.